

Use & Care Guide

English

Kenmore[®]

Gas Slide-In Range

P/N 318205869A (1007)
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario,
Canada M5B 2B8
www.sears.ca



Table of Contents

Slide-in Range Warranty.....	2	Surface Cooking	10
Product Record	2	Before Setting Oven Controls	11
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-5	Control Pad Functions	12
Grounding Instructions.....	6	Setting Oven Controls	13-18
Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas).....	6	Adjusting the Oven Temperature	18
Range Features.....	7	Self-Cleaning.....	19-20
Before Setting Surface Controls.....	8	General Cleaning	21-24
Setting Surface Controls.....	9	Before You Call.....	25-26
		Protection Agreements.....	27
		Sears Service	28

KENMORE WARRANTY

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

PRODUCT RECORD

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Model No. C970-

Serial No. _____

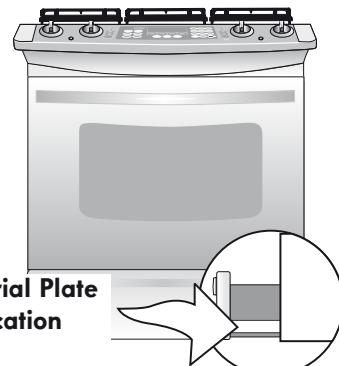
Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

SERIAL PLATE LOCATION

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located as shown below.

Remember to record the serial number for future reference.



PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Important Safety Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.



WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.

WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.



WARNING To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

- Remove all tape and packaging before using the range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.

- Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition, and National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition, and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any

other part of the product.

WARNING Stepping, leaning or sitting on the door or drawer of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the drawer (if equipped). This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

Important Safety Instructions

- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

⚠ WARNING In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

⚠ WARNING Use proper flame size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will

expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

⚠ WARNING Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn the knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend to adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners—**Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do not use Searing Grill on the cooktop.** The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

Important Safety Instructions

- Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/ warmer drawer.
- Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the center rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.

WARNING Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

- Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
- Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

SELF-CLEANING OVENS

- In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of the range. Move the birds to another well ventilated room.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

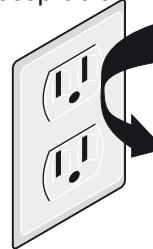
For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

DO NOT Operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the **installation instructions** packaged with this cooktop for complete installation and grounding instructions.

⚠️ WARNING This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

Grounding type wall receptacle



Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.



Power supply cord with 3-prong grounding plug

⚠️ WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

CONVERSION TO LIQUEFIED PETROLEUM GAS (OR L.P. GAS)

This natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

Only a qualified service agent should perform the L. P. conversion. Contact the local gas provider for conversion. The L. P. Conversion Kit is supplied with this range and is located on the main back of the range. The kit contains installation instructions which must be read before and followed carefully when installing the kit.

⚠️ WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

⚠️ WARNING To avoid serious injury, any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified service agent.

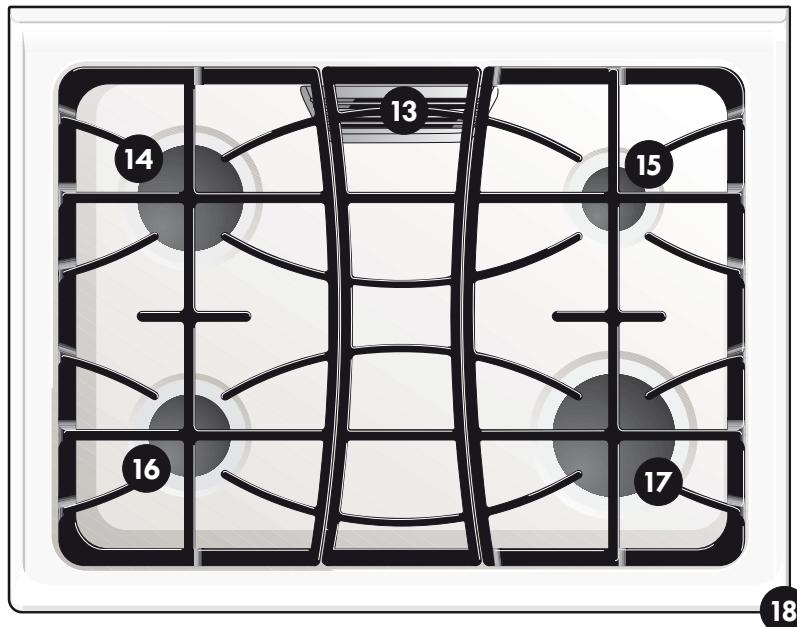
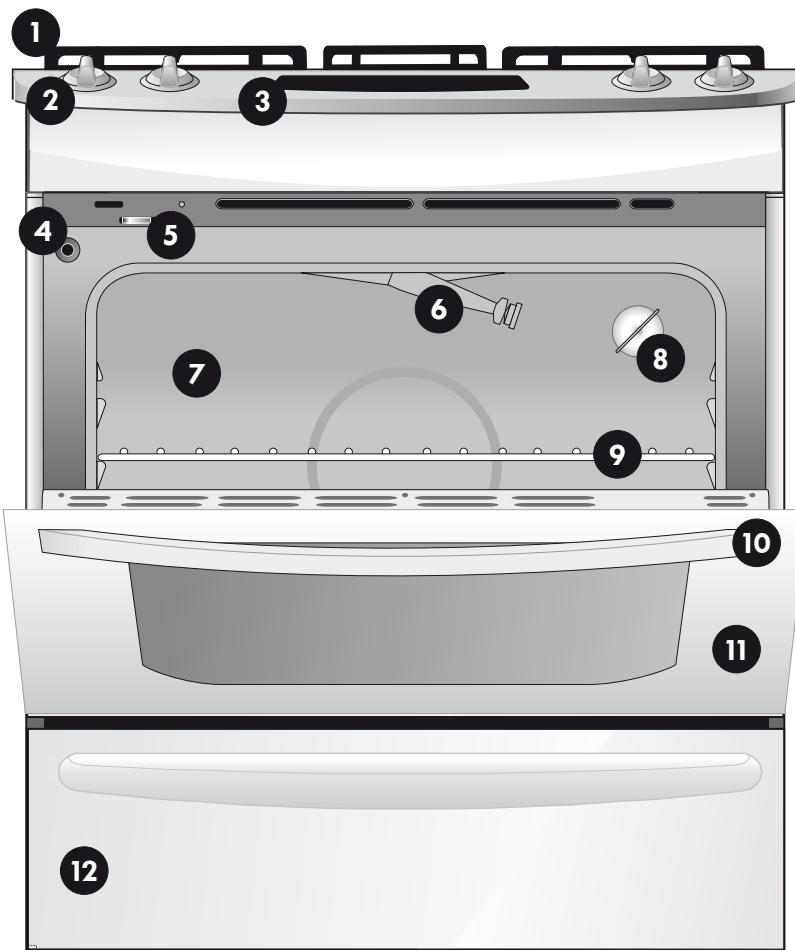
Slide-in Range Features

YOUR SLIDE-IN RANGE FEATURES AT A GLANCE

Note: The features of your unit will vary according to model.

Your unit features include:

1. Removable Surface Burner Grates
2. Surface Burner Control Knobs
3. Electronic Oven Controls with Clock and Kitchen Timer
4. Automatic interior oven door light switch.
5. Self-clean oven door latch.
6. Broil burner
7. Self-Cleaning Oven
8. Oven Light
9. Adjustable Oven Racks
10. Door Handle
11. Glass Front Oven Door with Large Window Opening
12. Storage Drawer
13. Oven Vent
14. 12,200 BTU Sealed Burner
15. 5,000 BTU Sealed Burner
16. 9,500 BTU Sealed Burner
17. 14,200 BTU Sealed Burner
18. Porcelain CookTop



Before Setting Surface Controls

ASSEMBLY OF THE SURFACE BURNER HEADS, BURNER CAPS AND BURNER GRATES

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Remove all packing tape from cooktop area. Remove all Burner Caps and Burner Heads.
2. Discard all packing material located under Burner Heads (if applicable).
3. To replace the Burner Heads & Caps, match the letters located under center of Burner Caps with the letters located inside Burner Heads (Figure 1).
4. Match Burner Skirts with Burner Heads and Burner Caps (see Figure 1). Replace the Burner Heads and Caps on cooktop (see Figure 2). Carefully align the Electrodes into slot or hole of each Burner Head (Figure 3). Note: The Burner Heads should sit flat on Cooktop Burner Skirts.
5. Place the removable oven vent cover over the fixed oven vent cover.
6. Unpack Burner Grates and position on the cooktop.

REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

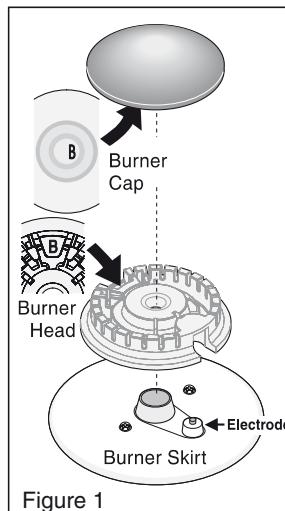


Figure 1

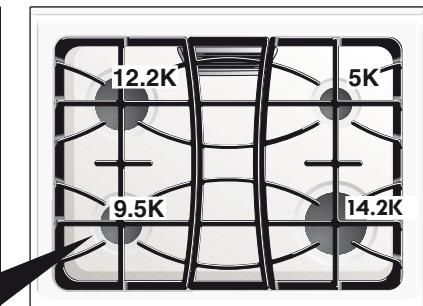


Figure 2

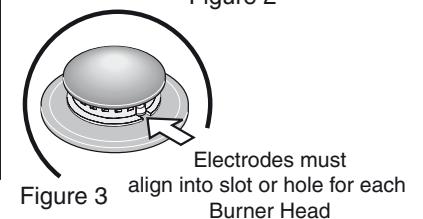


Figure 3 Electrodes must align into slot or hole for each Burner Head



Figure 4

CONTROL LOCATIONS OF THE GAS SURFACE BURNERS

Your range is equipped with gas surface burners with different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The small **simmer** burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop (see Figure 4).

The **standard** burner can be used for most surface cooking needs. The standard burner is located at the left front position on the cooktop (see Figure 4).

The **power** burners are best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The **POWER** burners are located at the right front and left rear burner positions on the cooktop (see Figure 4).

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Setting Surface Controls

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

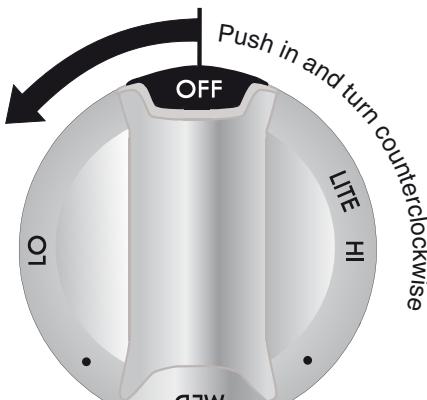


Figure 1



Figure 2

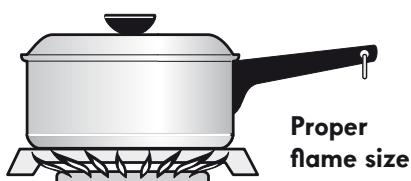


Figure 3

OPERATING THE GAS SURFACE CONTROLS:

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figure 1).
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position (Figure 2). Note: All four electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
4. Visually check that the burner has a flame.
5. Turn the control knob **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the surface control knob in the **LITE** position. (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the **LITE** position.)

SETTING PROPER SURFACE BURNER FLAME SIZE

For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

*Flame Size	Type of Cooktop
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow broil; chicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

*These settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans. The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame wastes heat and energy and increases your risk of being burned by the flame (Figure 3).

For deep fat frying, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

Surface Cooking

USE PROPER COOKWARE

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 1). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.

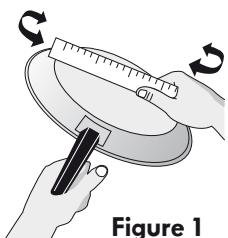


Figure 1

Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

Note: Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

CORRECT

- **Flat bottom** and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

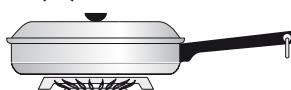


INCORRECT

- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").



- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond unit.



Figure 2

* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

USING A WOK



Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cook shop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

Wire trivets: Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the grates.

DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the burner unit. Because this ring traps heat, the surface unit and cooktop surface could be damaged.



Before Setting Oven Controls

CAUTION This range has a fan that will turn "ON" and "OFF" by itself to keep the electronics cool. It may continue to run after the range has been turned "OFF" but may also stop immediately to turn "ON" after a while.

OVEN VENT LOCATION

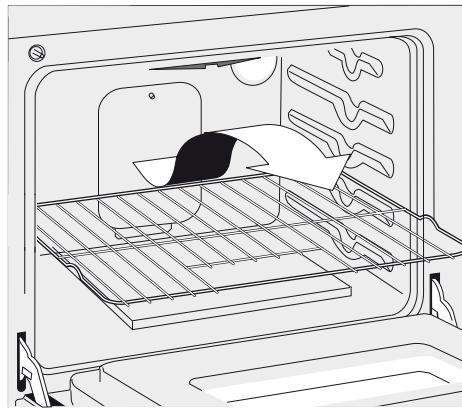
The oven vent is located **in the center rear on the cooktop**. When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT BLOCK OVEN VENT.**

Never close off the openings with aluminum foil or any other material.



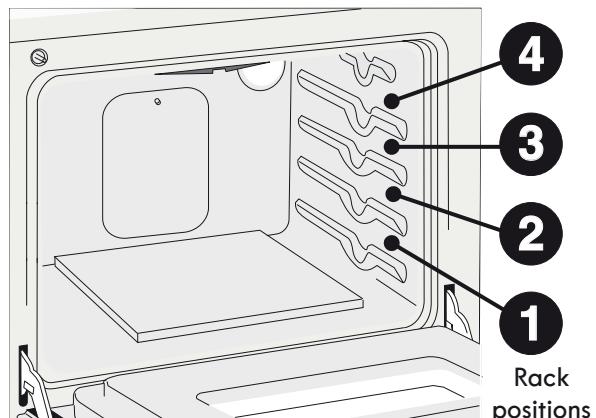
REMOVING AND REPLACING OVEN RACKS

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



ARRANGING OVEN RACKS

Always arrange oven racks when the oven is cool (Prior to operating the oven). Always use oven mitts when the oven is hot.



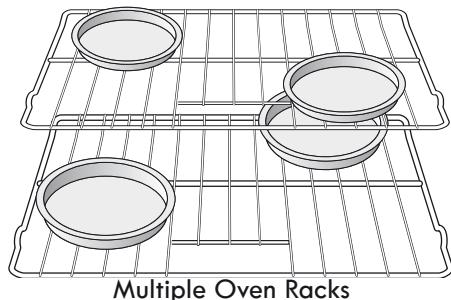
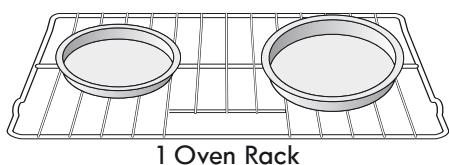
RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	
1 rack	2 or 3
Multiple racks	2 & 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1

Note: Always use caution when removing food.

AIR CIRCULATION IN THE OVEN

For best air circulation and baking results allow 2-4 inches (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware for even heating.



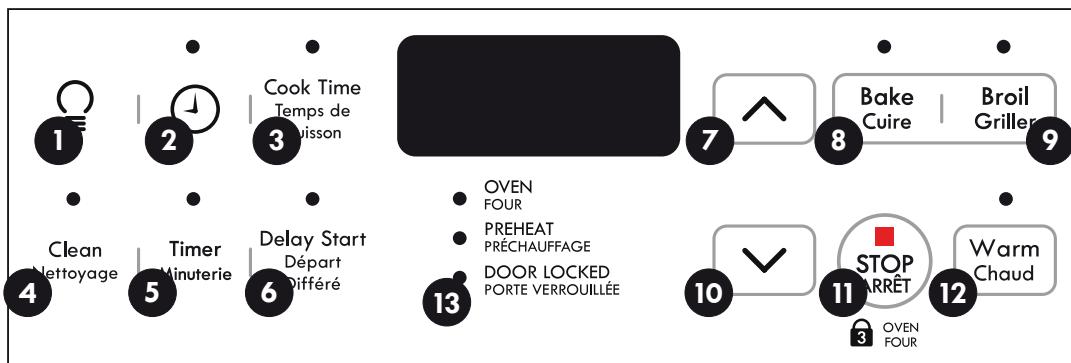
Setting Oven Controls

CONTROL PAD FUNCTIONS

Read the instructions carefully before using the oven. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.

NOTE: To activate the touch control, you just have to touch the pad with a finger. Take care to have a good contact between the finger and the touch pad. Long nails can make the activation difficult. It is a good idea to clean the control panel after each use or as soon as possible after a spill, boil over or spatter because some ionic or salty ingredients as ketchup, tomatoes sauce, etc. can operate the control. Before cleaning the control panel it is recommended to turn on the control lockout feature.

Note: The time of day must first be set in order to operate the oven.



1. OVEN INTERIOR LIGHT PAD— Used to turn oven interior light ON or OFF.
2. CLOCK SET PAD— Used to set the time of day.
3. COOK TIME PAD— Used to enter the length of the baking time.
4. CLEAN PAD— Used to select the Self-Cleaning cycle. A 2, 3 or 4 hour Self-Clean time may be selected.
5. TIMER PAD— Used to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking. Also, TIMER pad is used to set the Continuous Bake feature.
6. DELAY START PAD— Used to set the desired start time for baking & Self-Clean. May be used with COOK TIME to program a delayed bake or clean cycle.
7. UP ARROW PAD— Used along with the function pads to select oven temperature, cook time, start time (when programming an automatic start time), time of day, clean time and minute timer.
8. BAKE PAD—Used to select the bake function.
9. BROIL PAD—Used to select the variable broil function.
10. DOWN ARROW PAD— Used along with the function pads to select oven temperature, cook time, start time (when programming an automatic start time), time of day, clean time and minute timer.
11. STOP PAD— Used to clear any function previously entered except the time of day and minute timer. Press STOP to stop cooking. Also the STOP pad is used to activate oven lockout setting.
12. WARM PAD— Used to set the Warm & Hold feature.
13. OVEN, PREHEAT & DOOR LOCKED LIGHTS* — The “OVEN” light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature. The “PREHEAT” light will glow when the oven is first set to operate, or if the desired temperature is reset higher than the actual oven temperature. The “DOOR LOCKED” light will flash when the oven door locks and unlocks or when using the Self-Clean cycle or the oven door lockout is activated. The indicator light will glow constantly after the door locks.

***Note:** The OVEN indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When the preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.

Setting Oven Controls

Note: The time of day **must** first be set in order to operate the oven.

TO SET THE CLOCK

When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash "12:00".

1. Press  briefly (do not hold pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold the  or  until the correct time of day appears in the display.

Note: The clock cannot be changed during any timed bake or Self-Clean cycle.

TO SET THE MINUTE TIMER:

1. Press  .
2. Press the  to increase the time in one minute increments. Press and hold the  to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

Note: If the  pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.

3. The display shows the timer countdown in minutes until 1 minute remains. Then the display will countdown in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until  is pressed.

Note: The indicator light located above the  pad will glow while the minute timer is active.

Note: The minute timer does not start or stop cooking. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or during any of the other oven functions. When the minute timer is in use with any other function, the minute timer will be shown in the display. To view other functions, press the pad for that function.

To Change the Minute Timer while it is in use:

While the timer is active and shows in the display, press and hold the  or  to increase or decrease the time.

To Cancel the Minute Timer before the set time has run out: Press

Note: To turn the **time of day** display **OFF** or **ON** in the display press  and hold for 15 seconds (the control will beep once) and then release. This feature does not remove the set time of day from the memory of the control. When the display is turned **OFF** the time of day will reappear for a few seconds any time the  pad is touched.

FOR A SILENT CONTROL PANEL

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation. Press and hold  . After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pressed. To return the sound, press and hold  again for 7 seconds until the control beeps once.

TEMPERATURE CONVERSION

The electronic oven control is set to operate in $^{\circ}\text{F}$ (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To change the temperature to $^{\circ}\text{C}$ (Celsius) or from $^{\circ}\text{C}$ to $^{\circ}\text{F}$ (control should not be in a Bake or Clean mode):

1. Press  "— —" appears in the display.
2. Press and hold the  until "HI" appears in the display.
3. Press and hold  until $^{\circ}\text{F}$ or $^{\circ}\text{C}$ appears in the display.
4. Press the  or  to change $^{\circ}\text{F}$ to $^{\circ}\text{C}$ or $^{\circ}\text{C}$ to $^{\circ}\text{F}$.
5. Press any control pad to return to normal operating mode.

Setting Oven Controls

TO SET OR CHANGE THE TEMPERATURE FOR BAKING

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To Set the Controls for Baking:

1. Press ^{Bake} ^{Cure}. " — — — °" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the \wedge or \vee . The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the \wedge or \vee , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C).
3. As soon as the \wedge or \vee pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel baking, press [■] ^{STOP} ^{ARRÊT}.

To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. Press ^{Bake} ^{Cure} and make sure the bake temperature is displayed.
2. Press the \wedge or \vee pad to increase or decrease the set temperature.

TO SET CONTROL FOR CONTINUOUS BAKE OR 12 HOUR ENERGY SAVING

The oven control has a built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.

To set control for continuous baking:

1. Press and hold ^{Timer} ^{Minuterie} down for 5 seconds until tone is heard, " — — hr" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the Continuous Bake function, press ^{Timer} ^{Minuterie} and hold for 5 seconds until tone is heard. "12hr" will appear in display indicating that the control has returned to the 12 Hour Energy Saving feature.

TO SET CONTROL FOR OVEN LOCKOUT

The control can be programmed to lock the oven control pads and lock the oven door

To set the Lockout feature:

1. Press ^{STOP} ^{ARRÊT} and hold for 3 seconds. "Loc" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **DO NOT open oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Lockout feature, press ^{STOP} ^{ARRÊT} and hold for 3 seconds. **Self-Cleaning Oven models:** The control will unlock the oven door and resume normal operation.

Note: If any control pad is pressed while in the Oven Lockout mode, "Loc" will appear in the display until the control pad is released.

Cooking Information

OVEN BAKING

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc... There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

BAKING PROBLEMS AND SOLUTIONS CHART

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed. Oven rack overcrowded. Dark pan absorbs heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven. Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven. Use a medium-weight aluminum baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> Cakes put into the oven before preheating time is completed. Rack position too high or low. Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. Use proper rack position for baking needs. Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.
Cakes not done in the center. 	<ul style="list-style-type: none"> Oven too hot. Incorrect pan size. Pan not centered in oven. 	<ul style="list-style-type: none"> Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended. Use pan size suggested in recipe. Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.
Cakes not level. 	<ul style="list-style-type: none"> Range not level. Pan too close to oven wall or rack overcrowded. Pan warped. 	<ul style="list-style-type: none"> Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for levelling the range. Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven. Do not use pans that are dented or warped.
Foods not done when cooking time is up. 	<ul style="list-style-type: none"> Oven too cool. Oven overcrowded. Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time. Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. Open oven door only after shortest recommended baking time.

Setting Oven Controls

TO SET THE TIMED BAKE AND DELAY START FEATURES

The ^{Cook Time}
^{Temps de}
^{Cuisson} **COOK TIME** and ^{Delay Start}
^{Départ}
^{Différé} **DELAY START** pads operate the features that will turn the oven ON and OFF at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically (Timed Bake) or to begin baking at a later time with a delayed start time (Delay Start).

Note: During Timed Bake the preheat indicator light will not function.

To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically (Timed Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press ^{Bake}
^{Cuire}. " — — — ° " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the Δ or ∇ . The display will show "350°F (177°C)". By holding the Δ or ∇ , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C).
5. Press ^{Cook Time}
^{Temps de}
^{Cuisson}. "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the Δ or ∇ until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating.

To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically (Delayed Start Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press ^{Bake}
^{Cuire}. " — — — ° " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the Δ or ∇ . The display will show "350°F (177°C)." By holding the Δ or ∇ , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C).
5. Press ^{Cook Time}
^{Temps de}
^{Cuisson}. "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the Δ or ∇ until the desired baking time appears.
7. Press ^{Delay Start}
^{Départ}
^{Différé}. The earliest possible start time will appear in the display.
8. Press the Δ or ∇ until the desired start time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop in order to start at the time you have set.
10. The oven will turn ON at the delayed start time and begin heating.

When the Set Bake Time Runs Out:

1. "END" will appear in the display window and the oven will shut-off automatically.
2. The control will beep 3 times every 60 seconds until [■]
^{STOP}
^{ARRÊT} is pressed.

To Change the Oven Temperature or Bake Time after Baking has Started:

1. Press the function pad you want to change.
2. Press the Δ or ∇ to adjust the setting.

CAUTION Use caution with the Timed Bake and Delayed Start features. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

Setting Oven Controls (cont'd)

TO SET FOR BROILING

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the **Broil Rack Position Table** below.
2. Press ^{Broil} _{Griller}. "— —" will appear in display.
3. Press and hold the \wedge or \vee until the desired broil setting level appears in the display. Press the \wedge for **HI** broil or the \vee for **LO** broil. Most foods may be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. Preheat for 5 minutes before broiling.
5. Place the pan on the oven rack. **Close the oven door.**
6. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.

Note: Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing the food.

7. When broiling is finished, press ^{STOP} _{ARRET}.

Broil Rack Position Table (Refer to Fig. 1)

Rack Position	Food category
4th rack position	Medium-rare steaks & hamburgers
3rd rack position	Fish, medium steaks & pork chops
3rd rack position	Well-done foods such as chicken & lobster

CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

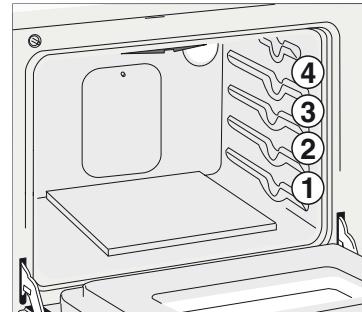


Figure 1

Setting Oven Controls

SETTING THE WARM & HOLD™ FEATURE

The ^{Warm}_{Chaud} pad turns ON the Serve Warm & Hold feature and will maintain an oven temperature of 170° F (77°C). The **Warm & Hold** feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold feature will shut the oven OFF automatically. The Warm & Hold feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using **TIMED BAKE** or **DELAY START BAKE**.

To set Warm & Hold:

1. Arrange interior oven racks and place baked food in oven. If the food is already in the oven go to step 2.
2. Press ^{Warm}_{Chaud}. " — — " will appear in the display and the Warm & Hold indicator light above the pad will turn ON.
Note: If no further pads are touched within 6 seconds the request to turn ON Warm & Hold will be cleared.
3. Press **▲** or **▼** to start.
4. To turn Warm & Hold OFF at any time press ^{STOP}_{ARRÊT}. The Warm & Hold indicator light above the pad will turn OFF.

To set Warm & Hold to turn ON automatically:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for **Timed Bake** or **Delay Start Bake**.
2. Press ^{Warm}_{Chaud}. The Warm & Hold indicator light above the pad will turn ON.
3. Warm & Hold is set to turn ON automatically after Timed Bake or Delayed Start Bake has finished.
4. To turn Warm & Hold OFF at any time press ^{STOP}_{ARRÊT}. The Warm & Hold indicator light above the pad will turn OFF.

TO OPERATE THE OVEN LIGHT

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened. Press  to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper right rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven light, see "Changing the Oven Light" in the **General Care & Cleaning** section in the **Use & Care Manual** supplied with the appliance.

Self-Cleaning

OVEN CLEANING

Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.

⚠ CAUTION During the self-clean cycle, the outside of the wall oven can become very hot to the touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance.

⚠ CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

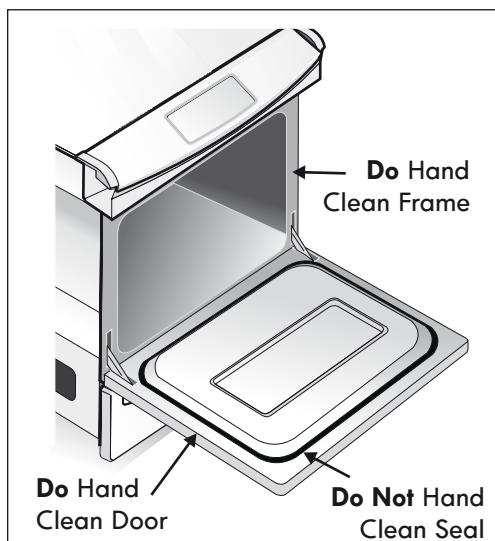
⚠ CAUTION Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push STOP pad. Wait until the oven is cool.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven.

DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

DO NOT LINE THE OVEN WALLS, RACKS, BOTTOM OR ANY OTHER PART OF THE APPLIANCE WITH ALUMINUM FOIL. DOING SO WILL DESTROY HEAT DISTRIBUTION, PRODUCE POOR BAKING RESULTS AND CAUSE PERMANENT DAMAGE TO THE INTERIOR (ALUMINUM FOIL WILL MELT TO THE INTERIOR SURFACE OF THE OVEN).

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wash away with damp cloth.



Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove all excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean any soil from the oven frame and the door liner (see illustration). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water.
3. Remove all utensils and any foil. These items do not withstand high cleaning temperatures.
4. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle, their color will turn slightly dull. After the cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.

What to Expect During Cleaning

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent, located on the top of the control panel.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

Self-Cleaning

SELF-CLEAN TIME LENGTH

For satisfactory results, use a 2 hour Self-Clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average** or a 4 hour cycle for **heavy soils**. **NOTE:** The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the Self-Clean cycle.

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle or a Delayed Start Self-Clean Cycle:

(Note: If you do not want to start a **Delayed** Self-Clean Cycle, skip steps 2 & 3.)

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Press . The ":" in the time of day will flash.
3. Press and hold the  pad to scroll to the time to start the delayed Self-Clean cycle. Release the pad when the desired time is displayed.
4. Press  "— — —" appears in the display.
5. Press the  or  once. "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle. To change to a 2 hour cycle press . "2:00" appears in the display or to select a 4 hour cycle press . "4:00" appears in the display.

As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "DOOR LOCK" indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the oven door to lock).

6. "CLn" will appear in the display during the Self-Clean cycle and the "DOOR LOCK" light will glow until the Self-Cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.

When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day or "End" will appear in the display window and the "Clean" and "DOOR LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "DOOR LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. If "End" is in the display and the Select Clean indicator light remains ON, press . The time of day will appear in the display.

NOTE: When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle:

1. Press .
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "DOOR LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.

CAUTION To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be VERY HOT.

ADJUSTING THE OVEN TEMPERATURE

Your oven control has been precisely set at the factory. This setting may differ from your previous oven however, so your recipe times may not give you the results you expect. If you think that the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so that the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press  .
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the .
3. Within 2 seconds, press and hold   until the 2 digit display appears. Release  . The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "0".
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F or 19°C, in 5°F or 1°C steps by pressing and holding the  or . Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press  to go back to the time of day display.

Note: Oven temperature adjustments made will not change the Self-Cleaning feature temperature.

General Care & Cleaning

CLEANING VARIOUS PARTS OF YOUR RANGE

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaningS NOW will reduce the EXTENT AND DIFFICULTY of major cleaning later.

Surfaces	How to Clean
Aluminum (trim pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs & Decoratives Trim Pieces	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. DO NOT spray liquids directly on the control pad and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Control Panel	Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean as instructed above. Squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface, Door Liner & Oven Bottom	Clean burner grates, broiler pan and insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below. Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Oven Racks	Oven racks should be removed, or else their finish will dull and their color turn slightly blue. If they do go through the self-clean cycle, wait until the oven has cooled, then remove the oven racks and rub their sides with wax paper or a cloth containing a small amount of baby or salad oil; this will make the oven racks glide easier back in and out of their positions.
Oven Door	 <p>Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.</p> <p>DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.</p>

General Care & Cleaning (cont'd)

CLEANING THE COOKTOP, BURNER HEADS, CAPS & GRATES

The cooktop is designed to make cleaning easier. Because the gas Burners are sealed, spillovers are easier to clean provided that they are cleaned up immediately.

The cooktop, Burner Heads and Caps should be routinely cleaned. Keeping the Burner Head Ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Refer to the following instructions:

THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove or lift the cooktop.



The fixed oven vent is not removable. Do not attempt to remove the fixed oven vent cover.

CAUTION Use caution when replacing the Burner Caps so the Electrodes are not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by Sears Service. Call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).

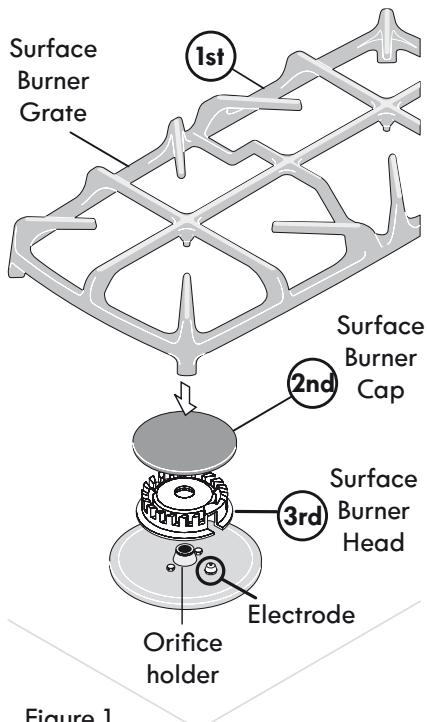


Figure 1

To Remove and Replace the Surface Burner Caps and Burner Heads - Remove in the following order: (1st) surface Burner Grates, (2nd) Burner Caps and (3rd) Burner Heads. Replace them in reverse order: Heads, Caps, then Grates.

Do not remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface Burners without the Burner Caps and Burner Heads properly in place.

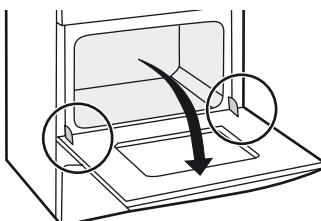
To Clean the surface Burner Caps and Burner Heads- Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface Burner Caps and Burner Heads. The ports (or slots) around the Burner Heads must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. ALWAYS keep the surface Burner Caps and Burner Heads in place whenever the gas Burners are in use.**

To Clean the Burner Grates- The Burner Grates are dishwasher safe and may be cleaned in the dishwasher. Remove any excessive soils before placing in the dishwasher.

To Clean the Cooktop and contoured areas of the cooktop- If a spill occurs on the porcelain cooktop, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry. Do not use harsh abrasive cleaners on the cooktop. They can scratch the porcelain. Completely rinse any mild cleaners used from the surface or the porcelain cooktop may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.

General Care & Cleaning (cont'd)

REMOVING AND REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR



Door Hinge locations
with oven door fully open

Fig. 1

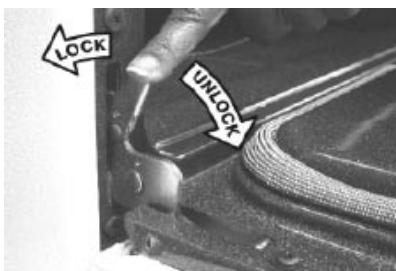


Fig. 2

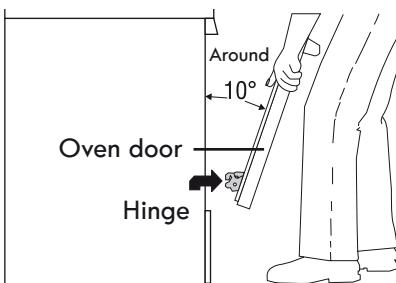


Fig. 3

CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm onto the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). Also, seat the notch of the hinge arm onto the bottom of the slot at the same time you seat the hook. The hook and notch of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins and bottom of the slot.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

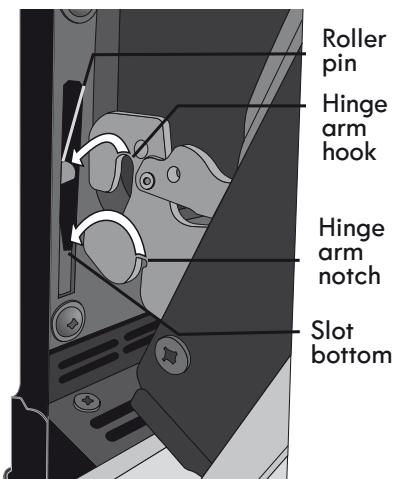


Fig. 4

General Care & Cleaning (cont'd)

CHANGING OVEN LIGHT

CAUTION Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during the self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven door is opened.

The oven light may be turned on when the door is closed by pressing the  pad on the control panel.

On a self clean oven the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

THIS GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.

To replace the light bulb:

CAUTION: BE SURE OVEN IS COOL

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb only.
4. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.



STORAGE DRAWER

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can be removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.

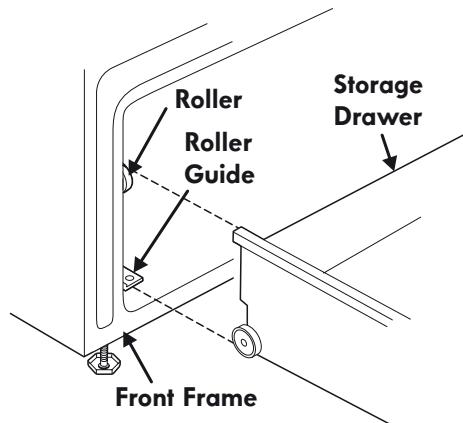
Removing and Replacing Storage Drawer

To remove the drawer:

1. Pull empty drawer out to the roller guide stop.
2. Tilt the drawer up and pull it out over the rollers.

To replace the drawer:

1. Insert the rear end of the drawer into the opening.
2. Fit the drawer end rollers onto the guide rails.
3. Push the drawer in until it stops, then lift to allow the rollers to clear the roller guide stop, and push in.



Before You Call

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	<p>Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.</p> <p>Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</p> <p>Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.</p> <p>Contact builder or installer to make appliance accessible.</p> <p>Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</p> <p>Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A international approved metal appliance connector installed.</p>
Entire range or oven does not operate.	<p>Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.</p> <p>Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).</p> <p>Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. Surface burners can be lit manually.</p>
*Oven control beeps and displays any F code error (for example F11)	Electronic control has detected a fault condition. Press STOP to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press STOP and call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).
Oven light does not work.	<p>Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Use & Care Guide.</p> <p>Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
Surface burners do not light.	<p>Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn the surface control knob to the desired flame size.</p> <p>Burner ports are clogged. Clean burners. See "Cleaning the Burner Grates, Burner Caps and Burner Heads" under General Cleaning.</p> <p>Range power is disconnected from outlet. Be sure cord is securely plugged into the outlet.</p> <p>Electrical power outage.</p> <p>Be sure the gas supply to the range is turned "ON".</p>
Surface burner flame burns half way around.	<p>Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.</p> <p>Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.</p>
Surface burner flame is orange.	<p>Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.</p> <p>Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.</p>

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see " Adjusting your Oven Temperature " section in this Use and Care Guide.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run after the range has been turned "OFF" but may also stop immediately to turn "ON" after a while.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time. Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under " Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle " in this Use and Care Guide.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat is too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the oven broil element. Meat is not properly prepared. Remove excess fat from meat. Remove remaining fatty edges to prevent the meat from curling, but do not cut into the lean of the meat. Broiler pan used without the Broiler Pan Insert or insert is covered with foil. DO NOT use the Broiler Pan without the Broiler Pan Insert or cover the insert with foil. Broiler Pan or Broiler Pan Insert needs to be cleaned. Excessive smoking is caused by build-up of grease or food spatters. Clean the Broiler Pan and Insert on a regular basis.
Self-cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Self-Cleaning " in this Use and Care Guide. Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 2 to 4 hours past the start time. Follow steps under " Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle " in this Use and Care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Self-Cleaning " in this Use and Care Guide. Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 2 to 4 hours past the start time. Follow steps under " Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle " in this Use and Care Guide.

Avoid Transportation Damage to your Range

If you have to move your range into/out of your residence or when moving to a new home, it is suggested that you take the following precautions:

1. Screw in the levelling legs under the range.
2. Remove the racks and other utensils from the oven, and from the lower drawer.
3. Use adhesive tape to firmly secure the door and the drawer to the side panels. Also attach the electric power cord in the same manner.
4. Use a two-wheeled trolley with strap and fasten the range to it. Cover the appliance with a heavy blanket to prevent scratches and dents.
5. Avoid pulling or pushing the control panel when moving the appliance.

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- «No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- \$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- 10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- Les pièces et la main-d'œuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit**. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection**.
- Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays**, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- Une couverture annuelle de 250 \$ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du service d'installation professionnel de Sears pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au 1 800 4-MY-HOME.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC en otros países

MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

Manuel d'utilisation et d'entretien
Français

Kenmore® Cuisinière encastrable

P/N 318205869A (1007)
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario,
Canada M5B 2B8
www.sears.ca



Table des matières

Garantie sur appareil Kenmore	2	Cuisson sur la table de cuisson	10
Enregistrement de l'appareil.....	2	Avant de régler les commandes du four	11
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3-5	Fonctions des touches de la commande du four.....	12
Instructions de mise à la terre.....	6	Réglage des commandes du four.....	13-18
Conversion au propane.....	6	Cycle autonettoyant.....	19-20
Caractéristiques de l'appareil	7	Entretien général & nettoyage	21-24
Avant de régler les commandes des brûleurs de surface.....	8	Avant d'appeler le service après-vente	25-26
Réglage des commandes des brûleurs de surface.....	9	Contrats de protection.....	27
		Services Sears	28

GARANTIE SUR APPAREIL KENMORE

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME^{MD} pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés:

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues suite à un accident, à une utilisation non-conforme ou une maintenance non-conforme.
3. Aux articles consomptibles qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules et sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causées par des modifications non autorisées de l'appareil.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

Écrire les numéros de modèle et de série de l'appareil aux endroits indiqués ci-dessous. Ces numéros sont inscrits sur la plaque de série qui se trouve sur une des moulures latérales et qui est visible lorsque la porte est ouverte.

Numéro de modèle: **C970-**

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Ceci vous permettra de vous référer à ces numéros si vous en avez besoin plus tard.

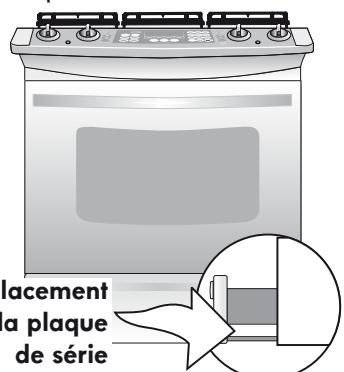
LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut **ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Imprimé aux États-Unis

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE DE SÉRIE

Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque de série. La plaque de série se trouve sur une des moulures latérales et est visible lorsque la porte est ouverte.



Mesures de sécurité importantes

LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCES FUTURES.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.



AVERTISSEMENT Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Allez chez le voisin etappelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
- S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz,appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.



• Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.

• Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Sears est le centre de service recommandé pour cette appareil. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit ainsi que l'entrée de gaz au circuit principal en cas d'urgence. Enlevez le tiroir pour avoir accès à la valve d'arrêt.

• Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

• Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en

AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports anti-renversements fournis avec l'appareil
- Voyez les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversements, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports anti-renversements. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation des supports anti-renversements.

enlevant des panneaux, pieds de nivellation, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.

AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants montant sur l'appareil pour atteindre ces articles peuvent être sérieusement blessé

AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

• Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas

Mesures de sécurité importantes

dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables. Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

• NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI). Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

• Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

• N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

• En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

! AVERTISSEMENT En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.

• N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.

• Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**

• IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

! AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme—réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

! AVERTISSEMENT N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures du niveau acceptable, ce qui serait dangereux pour votre santé.

! ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez-vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

• Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface. Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer le brûleur. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.

• Utilisez la grosseur de casserole appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.

• Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée

Mesures de sécurité importantes

de l'ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.

- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de brûleur, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air sera bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni).**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la moulure centrale sous le panneau de commande. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les

grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NET-TOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

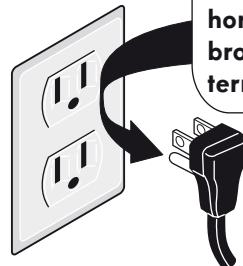
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour des raisons de sécurité personnelle, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** emballées avec cette cuisinière pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Prise murale mise à la terre



**Ne jamais couper,
enlever ou mettre
hors circuit la
broche de mise à la
terre de cette fiche.**

**Cordon d'alimentation
muni d'une fiche à trois
broches avec mise à la
terre**

AVERTISSEMENT Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. **N'utilisez pas** de cordon prolongateur, ni de fiche d'adaptation. N'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il peut en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

CONVERSION AU GAZ PROPANE

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel. Si vous désirez convertir votre surface de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription «POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE» qui se trouve dans l'enveloppe de documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions fournies avec le kit de conversion.

AVERTISSEMENT Un choc électrique ou des dommages à la surface de cuisson peuvent se produire si elle n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.

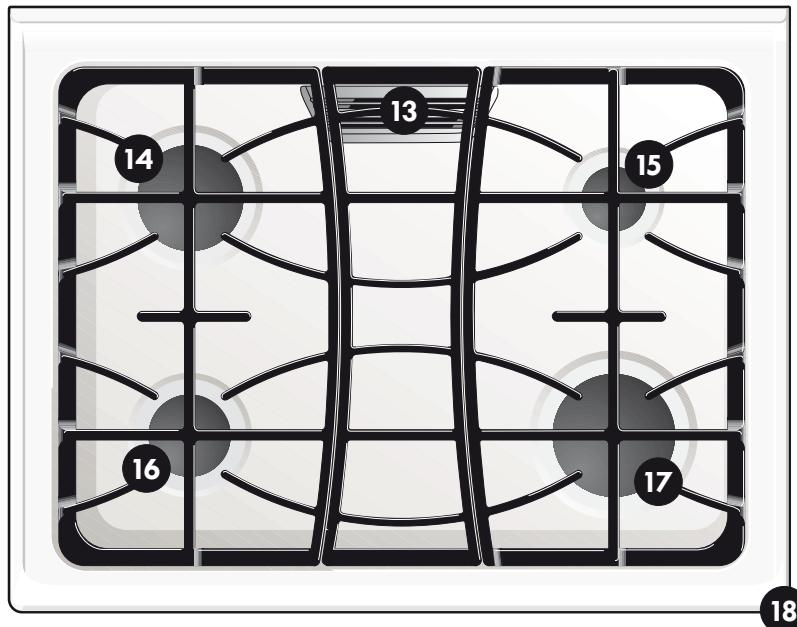
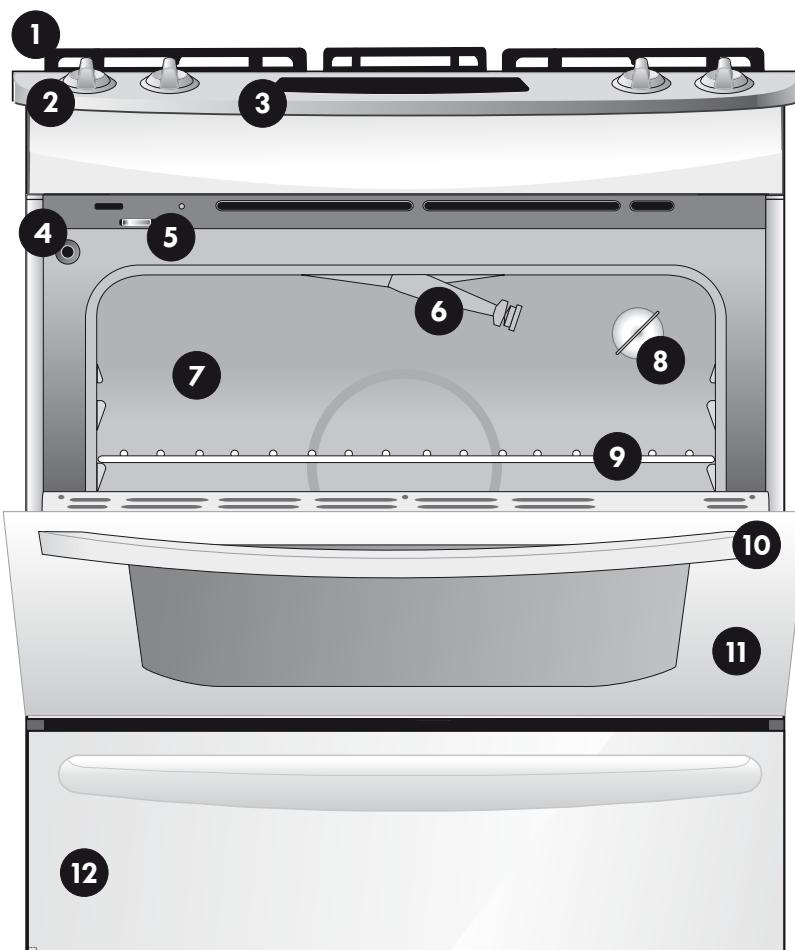
AVERTISSEMENT Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé.

Caractéristiques de l'appareil

LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE ENCASTRABLE EN UN COUP D'OEIL.

Note: Les caractéristiques de votre appareil peuvent varier selon le modèle et la couleur.

1. Grilles amovibles des brûleurs de surface
2. Boutons de commande des brûleurs
3. Contrôleur électronique avec minuterie
4. Interrupteur automatique intérieur pour la lampe de la porte du four
5. Loquet d'autonettoyant de la porte du four
6. Brûleur gril
7. Four autonettoyant
8. Lumière de four
9. Grilles de four ajustables
10. Poignée de porte
11. Porte de four avec grande fenêtre
12. Tiroir de rangement
13. Évent du four
14. Brûleur de 12,200 BTU
15. Brûleur de 5,000 BTU
16. Brûleur de 9,500 BTU
17. Brûleur de 14,200 BTU
18. Table de cuisson en porcelaine



Avant de régler les commandes des brûleurs de surface

ASSEMBLAGE DES TÊTES, DES COUVERCLES ET DES GRILLES DE BRÛLEURS

Il est très important de vous assurer que les bases, les couvercles et les grilles sont installés correctement et aux bons endroits.

1. Enlevez tout le ruban d'emballage de la surface de cuisson. Enlevez tous les couvercles de brûleur et les têtes de brûleur.
2. Jetez tous les matériaux d'emballage situés sous les têtes de brûleur (s'il y en a).
3. Pour remettre les têtes et les couvercles de brûleur, faites correspondre la lettre située sous le centre des couvercles de brûleur avec celle située à l'intérieur des têtes de brûleur (figure 1).
4. Agencez les collarlettes de brûleur avec les têtes et les couvercles de brûleur (voir Figure 1). Remettez les têtes et les couvercles de brûleur sur la table de cuisson (Figure 2). Alignez soigneusement les électrodes dans la fente ou le trou de chaque tête de brûleur (Figure 3). Note: Les têtes de brûleur devraient être à plat sur les collarlettes de brûleur de la table de cuisson.
5. Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson.

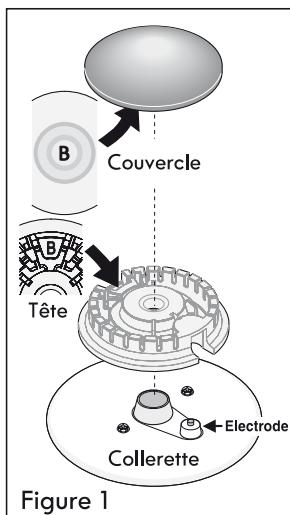


Figure 1

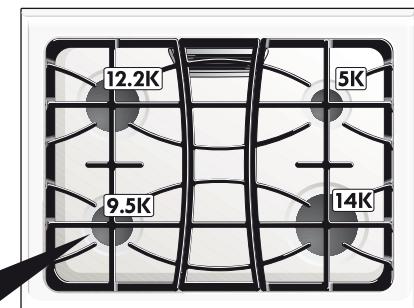


Figure 2

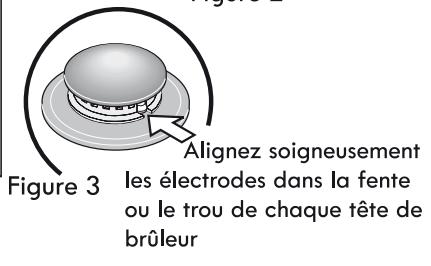


Figure 3

Alignez soigneusement les électrodes dans la fente ou le trou de chaque tête de brûleur

N'OUBLIEZ PAS — NE LAISSEZ AUCUNS RENVERSEMENTS, NOURRITURE, AGENT NETTOYANT OU TOUT AUTRES MATERIAUX ENTRER DANS L'OUVERTURE (ORIFICE) DU GAZ. Toujours garder les couvercles de brûleur et les bases de brûleur en place lorsque vous utilisez votre surface de cuisson.



Figure 4

EMPLACEMENT DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Votre appareil est équipé de brûleurs de différentes puissances (BTU). La faculté de cuire plus d'aliments plus rapidement augmente avec la puissance du brûleur.

Le brûleur **MIJOTANT** est le plus petit des brûleurs. Il est plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc. Il est situé à l'arrière à droite sur la table de cuisson. (voir Figure 4).

Le brûleur **STANDARD** peut servir à presque tous les besoins. Ce brûleur est situé à l'avant à gauche de la surface de cuisson (voir Figure 4).

Les 2 brûleurs de **PIUSSANCE** sont les plus gros. Ils sont utilisés pour faire bouillir une grosse quantité de liquide rapidement ou lorsqu'il y a beaucoup de nourriture à préparer. Les 2 brûleurs de puissance sont situés à l'avant à droite et à l'arrière à gauche de la surface de cuisson. (voir Figure 4).

Utilisez toujours les ustensiles en proportion avec la quantité et le genre de nourriture à préparer. Sélectionnez le brûleur et la dimension de la flamme appropriés à l'ustensile. Ne permettez jamais à la flamme de dépasser autour de l'ustensile.

Réglage des commandes des brûleurs de surface

ATTENTION Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage en plastique sur le dessus de la table de cuisson en cours d'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Moufles isolantes, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur «LITE» (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

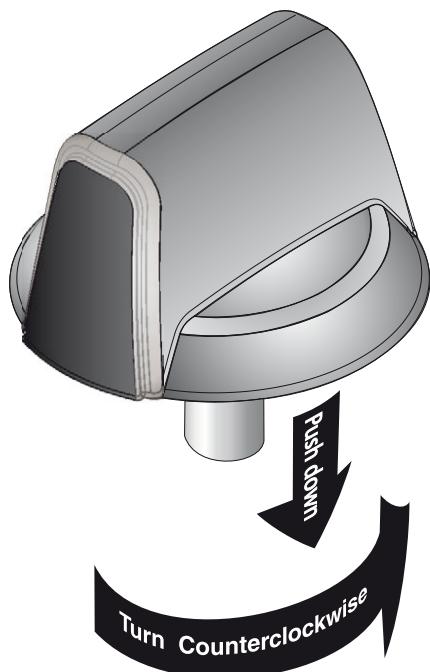


Figure 1

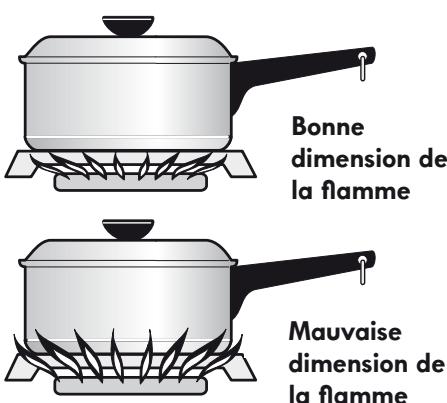


Figure 2

EMPLOI DES BRÛLEURS DE SURFACE

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (voir figure 1)
3. Relâchez le bouton en position «LITE» (allumage). Note: Les 4 allumeurs des brûleurs de surface produisent tous des étincelles. Cependant, seul le brûleur dont le bouton a été tourné s'allume.
4. Vérifiez que le brûleur est bien allumé.
5. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Le bouton peut alors être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des guides et réglez la flamme au besoin. **NE CUISEZ PAS** avec le bouton à la position «LITE» (allumage); vous risquez d'endommager l'électrode de l'allumeur.

RÉGLAGE DE LA BONNE DIMENSION DE LA FLAMME

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Débuter la cuisson, faire bouillir de l'eau, faire griller de la viande.
Flamme moyenne (MED)	Maintenir d'une ébullition lente; épaissir des sauces; cuire à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijoter, pocher, continuer de la cuisson.

* Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue, et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

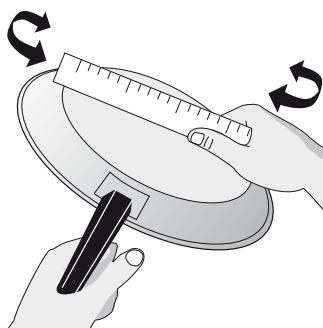
Quelle que soit la dimension des brûleurs, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux au volume et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile.

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gâche chaleur et énergie et augmente les risques de brûlure.

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

Cuisson sur la table de cuisson

USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES BRÛLEURS



Le fond des casseroles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre la casserole et la règle.

* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.

*CORRECT



- **Fond plat et côtés droits.**
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Fond de casserole courbé ou tordu.



- La casserole dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.



- La poignée est lourde et fait basculer la casserole.



- La flamme dépasse le contour de la casserole.



Note: Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

UTILISATION D'UN WOK



La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des Woks à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour le brûleur) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

Sous-plats métalliques: Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.

NE PAS utiliser de wok si son anneau de métal excède les limites du brûleur. Cet anneau retient la chaleur, ce qui peut endommager la surface de cuisson.



Avant de régler les commandes du four (suite)

ATTENTION Ce modèle est muni d'une soufflerie qui démarre et arrête automatiquement afin de refroidir les composantes internes. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil. Elle peut aussi s'éteindre immédiatement après l'arrêt de l'appareil et redémarrer un peu plus tard.

POSITION DE L'ÉVENT

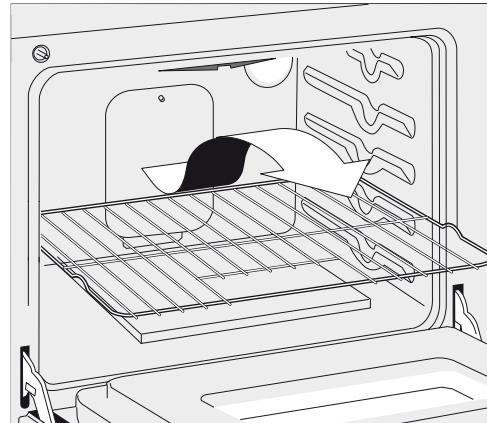
Un événement est situé sur la moulure centrale et visible lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. NE BOUCHEZ PAS L'ÉVENT. Ne jamais fermer l'évent avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.



ENLEVER ET REPLACER LES GRILLES DE FOUR

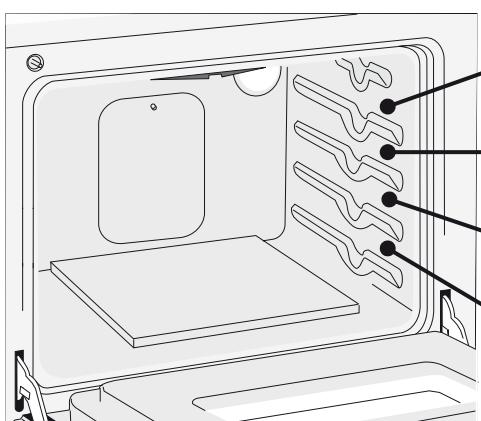
Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



INSTALLATION DES GRILLES

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.



POSITIONS RECOMMANDÉES DES GRILLES POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE

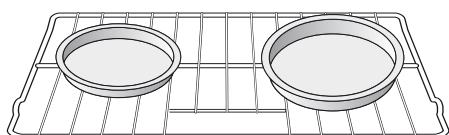
Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, poulet et poisson	3 ou 4
Biscuits, gâteaux, tartes et muffins	2 ou 3
Tartes gelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, casseroles, cubes de boeuf ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti et jambon	1

Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.

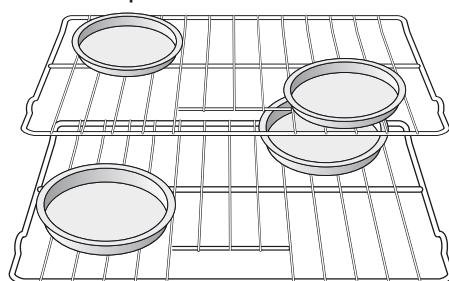
Positions des grilles

CIRCULATION DE L'AIR DANS LE FOUR

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille



Cuisson sur plusieurs grilles

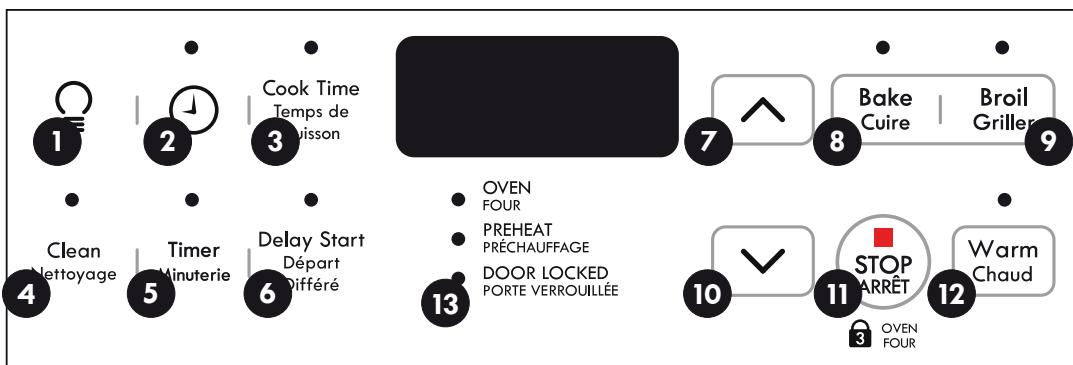
Réglage de la commande du four

FONCTIONS DES TOUCHES DE LA COMMANDE DU FOUR

Lisez soigneusement les instructions avant d'utiliser le four. Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes fonctions du four décrites ci-dessous.

NOTE: Certains modèles ont un panneau de contrôle à touche. Pour l'activer, vous n'avez qu'à appuyer sur une touche avec un doigt. Assurez-vous d'avoir un bon contact entre le doigt et la touche. Les longs ongles peuvent rendre l'activation difficile. C'est une bonne idée de nettoyer le panneau de commande après chaque utilisation ou aussitôt que possible après des éclaboussures. Avant de nettoyer le panneau de commande il est recommandé d'activer la fonction verrouillage de la commande du four.

Note: L'horloge doit d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four.



1. **LAMPE DU FOUR**— Sert à ALLUMER ou à ÉTEINDRE la lampe du four.
2. **HORLOGE**— Sert à régler l'heure.
3. **TEMPS DE CUISSON**— Sert à entrer la durée du temps de cuisson.
4. **NETTOYAGE**— Sert à sélectionner le cycle autonettoyant. Vous pouvez sélectionner un cycle autonettoyant d'une durée de 2, 3 ou 4 heures.
5. **MINUTERIE**— Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Aussi, la touche TIMER SET/OFF sert à régler la fonction cuisson continue.
6. **DÉPART DIFFÉRÉ**— Utilisée pour régler le temps désiré de début de cuisson ou de début de nettoyage. Peut être utilisée avec *TEMPS DE CUISSON* pour programmer une cuisson différée ou un nettoyage différé.
7. **FLÈCHE ASCENDANTE**— Règle la température du four, le temps de cuisson, départ différé (lors de la programmation d'un arrêt automatique), l'heure et la minuterie.
8. **CUIRE**— Sélectionne le mode de cuisson normale.
9. **GRILLER**— Sélectionne la cuisson au gril.
10. **FLÈCHE DESCENDANTE**— Règle la température du four, le temps de cuisson, départ différé (lors de la programmation d'un arrêt automatique), l'heure et la minuterie.
11. **ARRÊT**— Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson. Cette touche est aussi utilisée pour activer la caractéristique verrou du four.
12. **CHAUD**— Utilisée pour régler la fonction Garder Chaud.
13. **TÉMOINS LUMINEUX FOUR*, PRÉCHAUFFAGE ET PORTE VERROUILLÉE**— Le voyant lumineux «Four» s'allume chaque fois que le four est en fonction. Le voyant lumineux «Préchauffage» s'allume aussitôt que le four est programmé ou lorsque la température est reprogrammée à la hausse et s'éteint lorsque la température programmée est atteinte. Le voyant lumineux «Porte Verrouillée» clignote jusqu'à ce que la porte du four se verrouille lors d'un cycle autonettoyant et reste continuellement allumé une fois que la porte du four est verrouillée.

*Note: Le témoin lumineux **FOUR** sur la commande électronique s'ALLUME et s'ÉTEINT lorsque vous utilisez la caractéristique de cuisson et durant le préchauffage. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie. Lorsque le témoin de préchauffage est ÉTEINT, le four est prêt.

Réglage de la commande du four

Note: Aucune commande ne fonctionne si l'horloge n'est pas réglée à l'heure.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois que son alimentation a été interrompue, "12:00" clignote à l'écran.

1. Appuyez sur  une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'écran.

Note: L'horloge ne peut pas être réglée pendant un cycle de cuisson minutée ou un cycle autonettoyant.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur  Timer Minuterie*.
2. Appuyez sur  pour augmenter le temps par intervalle de 1 minute. Appuyez sur la touche  et retenez-la pour faire avancer le temps par intervalle de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps, de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.
3. **Note:** Si vous appuyez d'abord sur , la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
4. L'écran indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
5. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur  Timer Minuterie*.

Note: Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche  Timer Minuterie* s'allume pendant que la minuterie fonctionne.

Note: La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée indépendamment ou pendant toute autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps que tout autre fonction, le décompte de la minuterie apparaît à l'écran. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne:

Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée programmée.

Pour arrêter la minuterie avant que le temps réglé soit écoulé: Appuyez sur Timer Minuterie*

Note: Pour **ÉTEINDRE** ou **ALLUMER** l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 15 secondes (le four émet un bip), puis relâchez la touche. Cette fonction n'efface pas l'heure de la mémoire de la commande du four. Lorsque l'affichage est **ÉTEINT**, l'heure réapparaît pendant quelques secondes chaque fois que vous appuyez sur .

POUR UN TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Un signal sonore se fera entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. Vous pouvez, si vous le désirez, programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent sans émettre un signal sonore. Appuyez et gardez enfoncé la touche  Delay Start Départ Différé. Après 7 secondes, le tableau de commande émet un signal sonore. Le tableau de commande n'émet plus de son lorsque vous appuyez sur une touche. Pour obtenir le son, appuyez de nouveau sur la touche  Delay Start Départ Différé et maintenez-la enfoncée pendant 7 secondes jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

CONVERSION DE LA TEMPÉRATURE

La commande électronique du four est réglée pour fonctionner en $^{\circ}\text{F}$ (Fahrenheit) lorsqu'elle quitte l'usine. Le four peut être programmé pour toute température entre 170°F et 550°F (77°C et 287°C).

Pour changer l'affichage de la température de $^{\circ}\text{C}$ à $^{\circ}\text{F}$ ou l'inverse (la commande ne doit pas être en mode de cuisson ou en mode de nettoyage):

1. Appuyez sur  Broil Griller. "— —" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que «HI» apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur la touche  Broil Griller et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que $^{\circ}\text{F}$ ou $^{\circ}\text{C}$ apparaissent à l'écran.
4. Appuyez sur  ou  pour passer de $^{\circ}\text{F}$ à $^{\circ}\text{C}$ ou de $^{\circ}\text{C}$ à $^{\circ}\text{F}$.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour retourner au mode de fonctionnement normal.

Réglage de la commande du four

POUR RÉGLER OU CHANGER LA TEMPÉRATURE POUR LA CUISSON AU FOUR

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).

Pour régler la commande du four pour la cuisson au four:

1. Appuyez sur ^{Bake}_{Cuire}. "— — — °" apparaît à l'écran.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur \wedge ou \vee . L'écran indique "350°F (177°C)". En appuyant sur la touche \wedge ou \vee et en la maintenant enfoncée, la température peut alors être ajustée par intervalles de 5°F (1°C).
3. Dès que vous relâchez la touche \wedge ou \vee , le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, le témoin lumineux de préchauffage s'ÉTEINT et la commande du four émet 3 bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur [■]_{ARRÊT}.

Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée:

1. Appuyez sur ^{Bake}_{Cuire} et assurez-vous que la température sélectionnée apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur \wedge ou \vee pour augmenter ou diminuer la température sélectionnée.

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON CONTINUE OU LE MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 12 HEURES

La commande du four comporte une caractéristique d'économie d'énergie 12 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Pour régler la commande la commande du four en cuisson continue:

1. Appuyez sur la touche ^{Timer}_{Minuterie} et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre, "— — hr" apparaît à l'écran pour indiquer la cuisson continue. L'heure apparaît à l'écran.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche ^{Timer}_{Minuterie} et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre. "12hr" apparaît à l'écran pour indiquer que la commande est revenue à la caractéristique d'économie d'énergie 12 heures.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DU FOUR

La commande peut être programmée pour verrouiller les touches de la commande et la porte du four

Pour régler la fonction de verrouillage:

1. Appuyez sur la touche ^{STOP}_{ARRÊT} et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **Modèles à nettoyage manuel:** "Loc" apparaît à l'écran. Une fois que la fonction est active, l'heure réapparaît à l'écran. **Modèles autonettoyants:** "Loc" apparaît à l'écran, le témoin lumineux "Porte Verrouillée" clignote et le moteur verrou se met en marche afin de verrouiller automatiquement la porte du four. **N'ouvez PAS ouvrir la porte du four** lorsque le témoin lumineux clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller. Une fois que la porte du four est verrouillée, l'heure apparaît à l'écran.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche ^{STOP}_{ARRÊT} et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. **Modèles autonettoyants:** La commande déverrouille la porte du four et reprend le fonctionnement normal.

Note: Si vous appuyez sur une touche durant le mode de verrouillage du four, "Loc" paraît à l'afficheur jusqu'à ce que la touche soit relâchée.

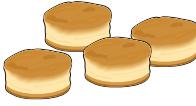
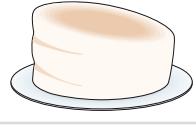
Réglage de la commande du four

CUISSON AU FOUR

Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

TABLEAU DES PROBLÈMES DE CUISSON ET LES SOLUTIONS

Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	<ul style="list-style-type: none"> Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. Grille du four surchargée. Un moule foncé吸ue la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Choisissez des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. Grille placée trop haut ou trop bas dans le four. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Moule non centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas de niveau. Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. Moule déformé. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	<ul style="list-style-type: none"> Four pas assez chaud. Four surchargé. La porte du four a été ouverte trop fréquemment 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimale de cuisson recommandée.

Réglage de la commande du four

RÉGLAGES DES FONCTIONS CUISSON MINUTÉE ET CUISSON DIFFÉRÉE (CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE)

Les touches Cook Time
Temps de
Cuisson **Temps de Cuisson** et Delay Start
Départ
Différé **Départ Différé** commandent les fonctions qui ALLUMENT et ÉTEIGNENT le four aux moments que vous avez choisis à l'avance. Le four peut être programmé pour s'allumer immédiatement et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée) ou pour s'allumer plus tard pour une cuisson différée et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée différée).

Note: Durant la cuisson minutée, le témoin lumineux de préchauffage ne fonctionne pas.

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement et qu'il s'éteigne automatiquement (cuisson minutée):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur Bake
Cuire " — — — ° " apparaît à l'écran.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. L'écran indique "350 °F (177 °C)". En appuyant sur la touche **▲** ou **▼**, et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C).
5. Appuyez sur Cook Time
Temps de
Cuisson . "0:00" clignote à l'écran (HR:MIN).
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse à l'écran.
7. Le four s'ALLUME et commence à chauffer.

Pour régler le four pour qu'il démarre plus tard et qu'il s'arrête automatiquement (cuisson différée):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur Bake
Cuire " — — — ° " apparaît à l'écran.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. L'écran indique "350 °F (177 °C)". En appuyant sur la touche **▲** ou **▼**, et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C).
5. Appuyez sur Cook Time
Temps de
Cuisson . "0:00" clignote à l'écran (HR:MIN).
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse à l'écran.
7. Appuyez sur Delay Start
Départ
Différé . L'heure de départ la plus rapprochée apparaît à l'écran.
8. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse à l'écran.
9. Une fois que les commandes sont réglées, la commande du four calcule à quel moment la cuisson va s'arrêter afin de pouvoir commencer à l'heure que vous avez choisie.
10. Le four s'ALLUME à l'heure de départ différé et commence à chauffer.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée:

1. "END" apparaît à l'écran et le four s'éteint automatiquement.
2. La commande du four continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **STOP.
ARRÊT**.

Pour changer la température du four ou la durée pendant la cuisson:

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous voulez modifier.
2. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour ajuster le réglage.

⚠ MISE EN GARDE Soyez prudent lorsque vous réglez une cuisson différée. Cette fonction est utilisée pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments facilement périssables comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement enlevés lorsque la cuisson est terminée.

Réglage de la commande du four

CUISSON AU GRIL

1. Disposez les grilles du four lorsque la température du four est encore basse. Placez la grille selon les suggestions du tableau de **position de la grille** pour le gril ci-dessous.
2. Appuyez sur ^{Broil}_{Griller}. " — — " apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du gril désiré paraisse à l'afficheur. Appuyez sur \wedge pour le réglage élevé du gril HI ou sur \vee pour le réglage bas LO. La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé HI. Choisissez le réglage de gril bas LO pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour bien faire brunir, préchauffez 5 minutes avant de mettre la nourriture.**
5. Placez votre plat sur la grille au centre du four, directement en dessous de l'élément gril. **Assurez-vous que la porte du four est fermée.**
6. Grillez le 1er côté jusqu'à ce que l'aliment ait bruni. Tournez l'aliment et grillez le second côté. **Note:** Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.
7. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche ^{STOP}_{ARRÊT}.

Tableau de position de la grille pour le gril (reportez-vous à la fig.)

Position de la grille	Catégorie d'aliment
3ième position	Hamburgers et steaks à demi saignant
2ième position	Poisson, steaks à point et côtelettes de porc
2ième position	Aliments bien cuits comme le poulet et le homard

AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez sur le feu du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser et l'eau peut permettre à un feu de graisse de s'étendre et de causer des blessures personnelles.

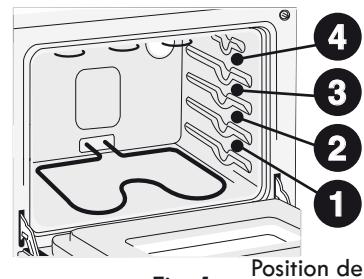


Fig. 1 Position de la grille

Réglage de la commande du four

RÉGLAGE DE LA FONCTION GARDER CHAUD^{MD}

La touche ^{Warm} _{Chaud} active la fonction **Garder Chaud** et maintiendra une température de four de 170° F (77°C). La fonction **Garder Chaud** conservera chaude la nourriture cuite au four jusqu'à 3 heures après la cuisson. Après 3 heures la fonction **Garder Chaud** éteindra le four automatiquement. La fonction **Garder Chaud** peut être employée sans une opération de cuisson ou peut être employée après une cuisson avec la fonction **CUISSON MINUTÉE** ou **CUISSON DIFFÉRÉE**.

Réglage de la fonction **Garder Chaud^{MD}**:

1. Arrangez les grilles intérieures du four et placez la nourriture cuite dans le four.
2. Appuyez sur ^{Warm} _{Chaud}. " — — " apparaît à l'écran et le témoin lumineux situé au dessus de la touche s'allume. Note: Si aucune autre touche n'est appuyée dans les 6 secondes suivantes, la fonction s'annulera.
3. Appuyez sur  ou  pour activer la fonction.
4. Pour éteindre la fonction **Garder Chaud^{MD}** à n'importe quel moment, appuyez sur . Le témoin lumineux de la fonction **Garder Chaud^{MD}** s'éteindra.

Réglage de la fonction **Garder Chaud^{MD}** pour qu'elle démarre automatiquement:

1. Arrangez les grilles intérieures du four et placez la nourriture cuite dans le four. Réglez adéquatement le four pour une **cuisson minutée** ou une **cuisson minutée différée**.
2. Appuyez sur ^{Warm} _{Chaud}. Le témoin lumineux situé au dessus de la touche s'allume.
3. La fonction **Garder Chaud^{MD}** S'ALLUMERA automatiquement après la Cuisson Minutée ou la Cuisson Minutée Différée sera terminée.
4. Pour éteindre la fonction **Garder Chaud^{MD}** à n'importe quel moment, appuyez sur . Le témoin lumineux de la fonction **Garder Chaud^{MD}** s'éteindra.

FONCTIONNEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

La lampe du four s'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyez sur  pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, sur le mur arrière du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer la lampe du four, reportez-vous à «Remplacement de l'ampoule du four» dans la section **Entretien et nettoyage** dans le **manuel d'utilisation et d'entretien** fourni avec l'appareil.

Cycle autonettoyant

NETTOYAGE DU FOUR

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie du four à la main.

ATTENTION Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce bien aérée.

ATTENTION Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche ARRÊT (OFF) ou ANNULATION. Attendez que le four se soit refroidi.

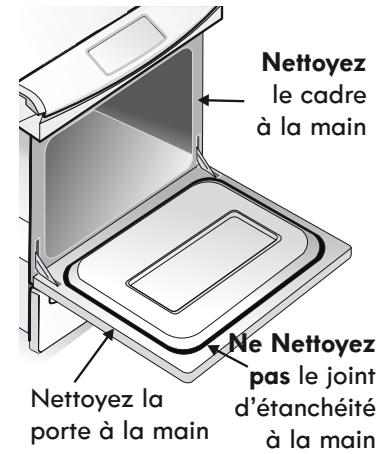
N'utilisez pas de nettoyant commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.

N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM POUR PROTÉGER LE FOND DU FOUR CAR CECI POURRAIT NUIRE À LA CUISSON OU FONDRE ET AFFECTER LE FINI DU FOUR.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

Préparation du four avant le cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débuter un cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisse ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne permettez pas à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui laisseront sans éclat la surface même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez votre lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four aura refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un linge contenant une petite quantité d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.



Ce qui peut survenir durant un cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

Cycle autonettoyant

DURÉE DU CYCLE AUTONETTOYANT

Pour de meilleurs résultats, utilisez un cycle autonettoyant de 2 heures pour la **saleté légère**, un cycle de 3 heures pour la **saleté moyenne** ou un cycle de 4 heures pour la **saleté importante**. **NOTE:** Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle autonettoyant. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du cycle autonettoyant.

Démarrage d'un cycle autonettoyant ou d'un cycle autonettoyant différé

(**Note:** Si vous ne désirez pas commencer un cycle autonettoyant différé, sautez les étapes 2 et 3.)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur  . Les " : " de l'heure clignotent.
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du cycle autonettoyant différé. Relâchez la touche lorsque l'heure voulue apparaît.
4. Appuyez sur  . «— — —» apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur  ou  une fois. «3:00» apparaît à l'écran, pour le cycle de 3 heures. Pour choisir le cycle de 2 heures, appuyez sur  . «2:00» apparaît à l'écran. Pour sélectionner le cycle de 4 heures, appuyez sur  . «4:00» apparaît à l'écran. Dès que les commandes sont réglées, le moteur verrou de la porte commence à se fermer automatiquement et le témoin lumineux "DOOR LOCK" clignote. **N'ouvrez PAS** la porte pendant que le témoin clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
6. «**CLn**» apparaît à l'écran durant le cycle autonettoyant et le témoin «DOOR LOCK» reste allumé jusqu'à ce que le cycle autonettoyant soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

À la fin du cycle autonettoyant:

1. L'heure ou «**End**» (fin) apparaît à l'écran et les témoins «**Clean**» et «**DOOR LOCK**» restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi après environ 1 HEURE et que le témoin «**DOOR LOCK**» s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Si vous voyez «**End**» à l'écran et que le témoin «**Select Clean**» est toujours ALLUMÉ, appuyez sur  . L'heure apparaîtra à l'écran.

NOTE: Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

Arrêt ou interruption d'un cycle autonettoyant:

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle autonettoyant:

1. Appuyez sur  .
2. Une fois que le four a refroidi après environ 1 HEURE et que le témoin «**DOOR LOCK**» s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le cycle autonettoyant lorsque les conditions sont propices.

⚠ MISE EN GARDE Soyez prudent en ouvrant la porte du four après un cycle d'auto nettoyage. Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte afin de laisser l'air chaud ou la chaleur s'échapper.

⚠ MISE EN GARDE Ne forcez pas la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage automatique. Soyez prudent en ouvrant la porte du four à la fin d'un cycle autonettoyant; le four risque d'être encore très chaud.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La commande électronique de votre four a été réglée de façon précise à l'usine. Ce réglage peut différer de celui de votre ancien four. Les durées indiquées dans vos recettes peuvent donc ne pas vous donner les mêmes résultats. Si vous croyez que le four chauffe trop ou ne chauffe pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Ajuster la température du four:

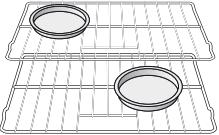
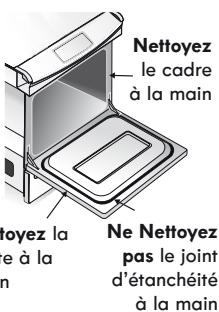
1. Appuyez sur  .
2. Ajustez la température à 550°F (287°C) en appuyant et maintenant enfoncée la touche  .
3. Dans les 2 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche 2 chiffres. Relâchez la touche  . L'écran indique maintenant l'écart en nombre de degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel. Si le régulateur du four possède le réglage original de l'usine, l'afficheur indique "0".
4. La température peut maintenant être ajustée de 35°F (19°C), à intervalles de 5°F (3°C) en appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée. Appuyez jusqu'à ce que l'écart désiré apparaisse à l'écran. Si vous baissez la température du four, un signe négatif (-) apparaît devant le nombre pour indiquer que le four se refroidira du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur  pour retourner à l'affichage de l'heure.

Note: Les ajustements n'affectent pas la température du cycle autonettoyant.

Entretien général & nettoyage

Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que l'appareil est froid. Nettoyez la nourriture renversée et la saleté excédentaire le plus rapidement possible. Un entretien régulier réduit la nécessité d'effectuer des nettoyages majeurs plus tard.

Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (pièces de garniture) & Vinyle	<p>Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.</p> <p>Avant de nettoyer le panneau de commande, réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbiber d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Rincez tout résidu de nettoyant sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.</p>
Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, boutons de commande et pièces décoratives	<p>À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Poursuivez en rinçant la surface avec de l'eau clair; séchez et polir avec un chiffon propre et doux. Un détergent pour les vitres peut être utilisé s'il est appliqué sur le chiffon avant de frotter. NE GICLEZ PAS directement sur le panneau de contrôle et l'afficheur. N'utilisez pas une grande quantité d'eau sur le panneau de contrôle-tout excédent d'eau peut endommager l'appareil. N'utilisez pas de détergent liquide, nettoyant abrasif, éponge à récurer ou serviette de papier, ils peuvent endommager le fini. Pour enlever les boutons de commande, réglez-les à OFF et tirez-les hors de leur axe. Pour remplacer les boutons de commande, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.</p>
Acier inoxydable (certains modèles) porte du four & devant du tiroir	<p>Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'UTILISEZ PAS DE PRODUIT DE NETTOYAGE COMPORTANT DES CONCENTRATIONS ÉLEVÉES DE CHLORE OU DE CHLORURES. N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.</p>
Grilles du four	 <p>Les grilles de four recouvertes d'émail peuvent être laissées dans le four pendant le cycle autonettoyant. Si elles ont encore besoin de nettoyage, enlevez-les une fois que le four a refroidi et nettoyez-les en utilisant un nettoyant doux non abrasif, tout en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre et laissez sécher. Une fois le cycle autonettoyant terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge imbiber d'un peu d'huile végétale. Ceci fera mieux glisser les grilles.</p>
Finis porcelaine, couvercle des brûleurs, cuvette des brûleurs (certains modèles) et base des brûleurs	<p>L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbiber d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. N'UTILISEZ PAS de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.</p>
Porte du four	 <p>Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon pour nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rinsez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieur de la porte. N'IMMERGEZ PAS la porte dans l'eau. NE GICLEZ PAS OU NE LAISSEZ PAS l'eau ou le nettoyant pour vitre entrer dans les orifices de ventilation de la porte. N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four, de nettoyant en poudre ou tout autre nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte.</p> <p>NE NETTOYEZ PAS le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention à ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.</p>

Entretien général & nettoyage (suite)

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON, DES TÊTES, DES COUVERCLES & DES GRILLES DES BRÛLEURS

La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs à gaz étant scellés, les nettoyages sont faciles si vous essuyez les renversements immédiatement.

La table de cuisson, les couvercles et les têtes de brûleur doivent être nettoyés régulièrement. Les gicleurs doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Reportez-vous aux instructions suivantes :

LA TABLE DE CUISSON NE S'ENLÈVE PAS. N'essayez pas de la retirer de l'appareil.



L'évent du four n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever de l'appareil.

ATTENTION Faites attention de ne jamais endommager les électrodes. Des électrodes endommagées peuvent ralentir l'allumage ou même rendre l'allumage impossible.

ATTENTION Les additions, changements ou conversions requis qui permettraient à cet appareil de performer de façon satisfaisante doivent être faits par un Centre de Service Sears. Téléphonez au **1-877-LE-FOYER**.

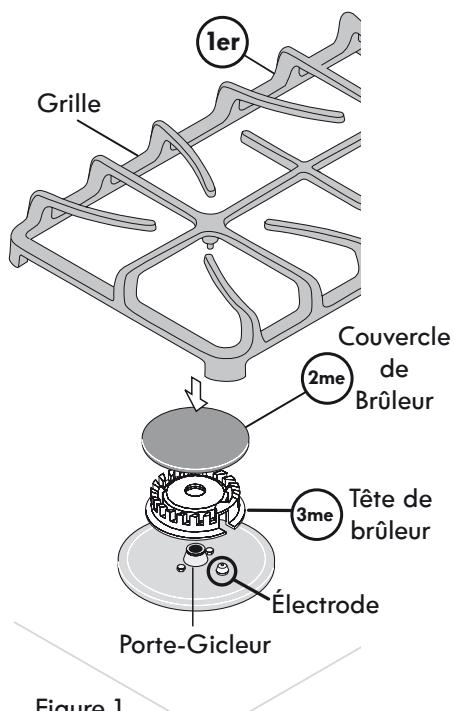


Figure 1

Pour enlever et replacer les couvercles et les têtes de brûleur- Enlevez dans l'ordre suivant : (1) grilles des brûleurs de surface, (2) couvercles de brûleur et (3) têtes de brûleur. Effectuez la procédure ci-dessus en ordre inverse pour remettre en place les têtes, les couvercles et les grilles de brûleur.

PRENDRE NOTE: La tête du brûleur-pont n'est pas amovible.

Ne procédez à l'enlèvement d'aucuns composants de la table de cuisson avant qu'ils n'aient refroidi complètement et qu'ils puissent être manipulés en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que le couvercle et la tête de brûleur ne soient correctement en place.

Nettoyage du couvercle et de la tête de brûleur - Utilisez un tampon à récurer rempli de savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les têtes de brûleur de surface. Les orifices (ou fentes) autour de la tête des brûleurs doivent être nettoyés de façon régulière. Si des résidus ne peuvent être enlevés de ces orifices, servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. Pour assurer que le débit de gaz du brûleur et que son allumage soient appropriés-**NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU PORTE-GICLEUR.** Ayez **TOUJOURS** le couvercle et la tête de brûleur de surface en place lorsque le brûleur est utilisé.

Nettoyage des grilles de brûleur - Les grilles de brûleur peuvent être nettoyées au lave-vaisselle sans danger. Enlevez l'excédent de saleté avant de les mettre au lave-vaisselle.

Nettoyage de la table de cuisson et des zones concaves de la table de cuisson- Les zones encastrées ou concaves se nettoient en épongeant les renversements avec un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le dessus de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent rayer l'émail. Pour éviter d'endommager la table de cuisson en émail, rincez complètement tous les nettoyants doux utilisés pour nettoyer la surface. **NE** pulvérisez **PAS** de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.

Entretien général & nettoyage (suite)

NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **requis** pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau de **Nettoyage Général** pour les instructions de nettoyage.

ENLEVER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR

ATTENTION La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol - Figure 1).
2. Tirez les loquets de charnières de chaque côté du cadre de la cuisinière complètement vers la porte du four (Voir figure 2 - en position déverrouillée). Un petit tournevis à tête plate peut être requis.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour le grillage (la porte du four s'arrêtera à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position d'arrêt pour le grillage, levez la porte pour que les bras des charnières passent au-dessus des tiges situées de chaque côté (Figure 4).

Pour replacer la porte du four:

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que lorsqu'elle a été retirée, déposez les crochets des bras des charnières sur les tiges des charnières situées de chaque côté (voir la Fig. 4). Aussi, déposez les encoches des bras des charnières sur le bas de la fente en même temps que vous déposez les crochets. Les crochets et les encoches des bras des charnières doivent être complètement assis sur les tiges des charnières et le bas des fentes.
3. Ouvrez la porte du four complètement (horizontale au sol - Voir figure 1).
4. Poussez complètement les loquets de charnières de chaque côté de la porte du four vers l'encadrement de l'appareil (Voir figure 2 - en position verrouillée).
5. Fermez la porte du four.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte - Certaines portes de four en verre peuvent se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

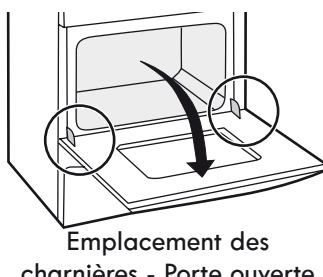


Figure 1

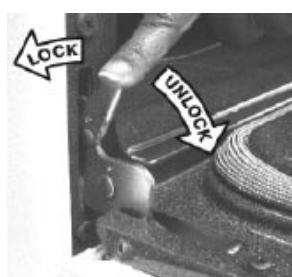


Figure 2

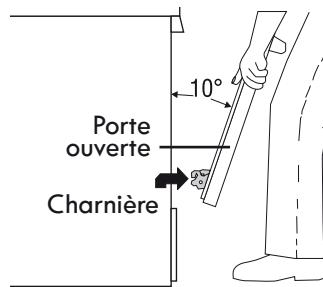


Figure 3



Figure 4

Entretien général & nettoyage (suite)

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les parties sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle autonettoyant. Les hautes températures réduiront sa longévité.

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à la touche  sur le panneau de commande.

Si le four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche.

CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer la lampe:

AVANT TOUT: ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR A SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci haut et assurez-vous que le protège lampe est remis en place.



TIROIR DE RANGEMENT

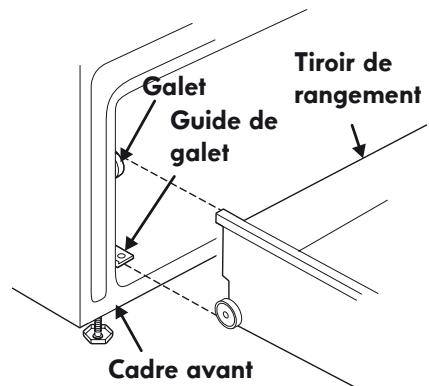
Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

Pour retirer le tiroir :

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

Pour remplacer le tiroir :

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrière du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.



Avant d'appeler le service après-vente

Solutions aux problèmes les plus fréquents

Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit: Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
L'appareil n'est pas de niveau.	<p>Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur le grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous l'appareil jusqu'à ce que la grille soit à niveau.</p> <p>Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de l'appareil sans flétrir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.</p>
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. Il doit être accessible pour l'entretien.	<p>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de l'appareil est suffisant.</p> <p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.</p> <p>Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.</p> <p>Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.</p> <p>Conduite de gaz rigide en métal. Faites installer un raccord métallique souple, approuvé par C.S.A. international.</p>
L'appareil ou le four ne fonctionne pas.	<p>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.</p> <p>Le branchement n'est pas achevé. Appelez 1-800-LE FOYER^{MC}.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.</p>
*La commande du four sonne et affiche un code d'erreur F (par exemple F11)	<p>Un vice de fonctionnement a été détecté. Appuyez sur la touche ANNULER pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Reprogrammez le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche ANNULER et communiquez avec un service d'entretien autorisé.</p>
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	<p>Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le remplacement de l'ampoule du four dans ce guide de l'utilisateur. Si l'ampoule est brisée, la remplacer.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.</p>
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<p>Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à LITE(ALLUMAGE). Poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-le ensuite au degré désiré.</p> <p>Les orifices des brûleurs sont obtruits. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des brûleurs sous la rubrique "Nettoyage et entretien" dans ce manuel.</p> <p>L'appareil est débranché de sa prise électrique. Assurez-vous que le câble est bien branché.</p> <p>Panne de courant.</p> <p>L'alimentation en gaz est fermée. Ouvrez-la.</p>
La flamme forme un demi cercle autour du brûleur.	<p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous.</p> <p>Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attisez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données dans la section "Entretien et nettoyage".</p>

Avant d'appeler le service après-vente

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La flamme est orange.	Des particules de poussières se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Air salé dans zones côtières: une flamme légèrement orange est inévitable.
Mauvais résultats de cuisson.	Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section Ajustement de la température du four.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	Des éclaboussures excessives dans le four. Régler le cycle autonettoyant pour une plus longue période. Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions à la section Réglage du four. La viande est trop près du brûleur. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le gril est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section Réglage du four. Le cycle autonettoyant a été interrompu. Voir la section Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	Le four présente des éclaboussures excessives. Réglez le cycle autonettoyant pour une période plus longue. Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.

ÉVITEZ D'ENDOMMAGER L'APPAREIL DURANT SON TRANSPORT

Pour éviter d'endommager votre cuisinière durant son transport à l'intérieur ou à l'extérieur de votre demeure ou lors d'un déménagement, prenez les précautions suivantes:

1. Revissez à fond les vis de nivellement de l'appareil.
2. Retirez les grilles du four ainsi que les ustensiles remisés dans le tiroir de rangement.
3. Utilisez du ruban adhésif pour attacher fermement la porte et le tiroir au châssis. Attachez le câble d'alimentation à la cuisinière de la même façon.
4. Utilisez un diable et attachez la cuisinière solidement à celui-ci à l'aide de courroies. Couvrez l'appareil avec une couverture épaisse, afin d'éviter tout risque d'égratignures ou de bosses à l'appareil.
5. Évitez de tirer ou de pousser sur le panneau de contrôle lorsque vous bougez l'appareil.

CONTRATS DE PROTECTION

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- «No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- \$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- 10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- Les pièces et la main-d'œuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit**. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection**.
- Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays**, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- Une couverture annuelle de 250 \$ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME**.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC en otros países

MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC